## 14.051 Zapekané rezance s makom a lekvárom
## 100 porcií

| Potravina | Veková skupina | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | A | | B | | C | | D | |
| | Hmotnosť v kg, l, ks | | | | | | | |
| | Hrubá | Čistá | Hrubá | Čistá | Hrubá | Čistá | Hrubá | Čistá |
| cestoviny | 5,00 | 5,00 | 7,00 | 7,00 | 8,50 | 8,50 | 10,00 | 10,00 |
| maslo | 1,00 | 1,00 | 1,50 | 1,50 | 2,00 | 2,00 | 2,50 | 2,50 |
| soľ | 0,05 | 0,05 | 0,10 | 0,10 | 0,15 | 0,15 | 0,15 | 0,15 |
| lekvár slivkový | 1,30 | 1,30 | 2,00 | 2,00 | 2,50 | 2,50 | 3,00 | 3,00 |
| cukor práškový | 1,10 | 1,10 | 1,30 | 1,30 | 1,70 | 1,70 | 2,75 | 2,75 |
| mak | 1,20 | 1,20 | 1,50 | 1,50 | 2,00 | 2,00 | 2,50 | 2,50 |
| vajcia | 20 | 1,00 | 25 | 1,25 | 30 | 1,50 | 35 | 1,75 |
| mlieko | 2,00 | 2,00 | 3,00 | 3,00 | 4,00 | 4,00 | 5,00 | 5,00 |
| cukor na posýpku | 0,25 | 0,25 | 0,35 | 0,35 | 0,50 | 0,50 | 0,60 | 0,60 |
| strúhanka | 0,10 | 0,10 | 0,15 | 0,15 | 0,20 | 0,20 | 0,30 | 0,30 |
| hmotnosť porcie v g | 170 | | 230 | | 280 | | 330 | |

## Receptúra

### Výrobný postup

Cestovinu uvaríme v slanej vode, scedíme, prepláchneme vlažnou vodou a pomastíme časťou rozpusteného masla. Do vymasteného, strúhankou vysypaného pekáča vrstvíme cestovinu, mak, posypeme cukrom, prikryjeme druhou vrstvou cestovín, na ktorú rozotrieme lekvár a prikryjeme cestovinami. Zapečieme v rúre, zalejeme v mlieku rozšľahanými vajcami a 20 minút pečieme. Hotový pokrm pokrájame na porcie, posypeme práškovým cukrom.

## Nutričné zloženie 1 porcie

| veková skupina | energetická hodnota | | bielkoviny | tuky | kyselina linolová | sacharidy | vláknina | vápnik | železo | vitamíny | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | | | | | | | | | A | $B_1$ | $B_2$ | C | E |
| | kJ | kcal | g | g | g | g | g | mg | mg | mg | mg | mg | mg | mg |
| **A** | 1570 | 377 | 7,34 | 10,8 | | 60,8 | 1,6 | 60,9 | 1,0 | 0,087 | 0,1 | 0,1 | 0,5 | |
| **B** | 2199 | 528 | 10,15 | 15,8 | | 83,9 | 2,2 | 85,9 | 1,4 | 0,125 | 0,1 | 0,1 | 0,8 | |
| **C** | 2778 | 667 | 12,49 | 20,7 | | 104,6 | 2,7 | 112,2 | 1,7 | 0,161 | 0,1 | 0,2 | 1,0 | |
| **D** | 346 | 832 | 14,8 | 25,7 | | 131, | 3,2 | 137, | 2,0 | 0,19 | 0,1 | 0,2 | 1,2 | |

| | | | | | | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | 5 | | 8 | | | 6 | | 8 | | 8 | | | |